



Fratelli Savigliano



BAROLO DOCG BOIOLO

DENOMINAZIONE: Barolo D.O.C.G. 2015.
VITIGNO: Nebbiolo 100%.
EPOCA VENDEMMIA: metà-fine ottobre.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale.
ETA' DEL VIGNETO: 20 anni.
SUPERFICIE: 10750.
TERRENO: argilloso.
RENDIMENTO: 80 q/Ha.
DENSITA' D'IMPIANTO: 4620 viti per Ha.
ALCOOL: 14,50 % vol.
ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,89 g/l.
ACIDITA' TOTALE: 5,46 g/l.
ESTRATTO SECCO: 33,8 g/l.
VINIFICAZIONE: in rosso. La fermentazione alcolica dura 10-12 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino è posto in botti di rovere dove inizia la fermentazione malolattica ed è lasciato invecchiare per 3 anni. Durante questo arco di tempo vengono effettuati alcuni travasi.

INVECCHIAMENTO: In botti di rovere per 3 anni.
AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 2-3 anni. Da consumare entro 10-15 anni dall'imbottigliamento.
COLORE: rosso-rubino (indice di un barolo giovane), tendente al rosso-granato con il trascorrere degli anni.
PROFUMI: fruttati e floreali come viola e vaniglia da giovane e speziati e di goudron dopo alcuni anni di invecchiamento.
GUSTO: pieno, ottima struttura, acidità non troppo marcata, contenuto in tannini gradevole. Vino in evoluzione.
ABBINAMENTO: piatti elaborati, selvaggina, formaggi stagionati, brasati, arrosti di carne rossa.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.
CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale.
FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri.
BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie.
PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3.



Fratelli Savigliano



BAROLO DOCG BOIOLO

DESIGNATION: Barolo D.O.C.G. 2015

GRAPE VARIETY: 100% Nebbiolo.

HARVEST PERIOD: mid-late October.

TRAINING SYSTEM: Traditional Guyot.

AGE OF THE VINEYARD: 20 years.

SURFACE: 10750.

SOIL: clay.

YIELD: 80 q/Ha.

PLANTING DENSITY: 4620 vines per Ha

ALCOHOL: 14.5% vol.

REDUCING SUGARS: 1,89 g/l.

TOTAL ACIDITY: 5,46 g/l.

DRY EXTRACT: 33.8 g/l.

VINIFICATION: on skins. Alcoholic fermentation lasts 10-12 days at a controlled temperature. After drawing off, the wine is placed in oak barrels, where the malolactic fermentation begins, and is left to age for 3 years. Some racking takes place during this time.

AGEING: In oak barrels for 3 years.

REFINEMENT: in bottles for at least 2-3 years. To be consumed within 10-15 years after bottling.

COLOUR: ruby red (indicator of a young barolo), tending towards garnet red with the passing of the years.

BOUQUET: fruity and floral, like violet and young, spicy vanilla and goudron after a few years of ageing.

TASTE: full, excellent structure, acidity not too marked, contained in pleasant tannins. A wine that evolves over time.

PAIRING: elaborate dishes, game, aged cheeses, braised meats and roasted red meat.

SERVING TEMPERATURE: 18°C.

STORAGE OF BOTTLES: horizontal position.

BOTTLE SIZE: 0.750 litre bottles.

BOTTLES PER BOX: boxes of 6 or 12 bottles.

WEIGHT PER PACKAGE: box of 6 bottles 8.7 kg; 12 bottles 17.3 kg.